

BRAUN

MX 2050



PowerMax

Type 4184
Modèle 4184
Modelo 4184



Braun Infoline

English	4
Français	9
Español	13

Thank you for purchasing a Braun product.
We hope you are completely satisfied with your
new Braun PowerMax.

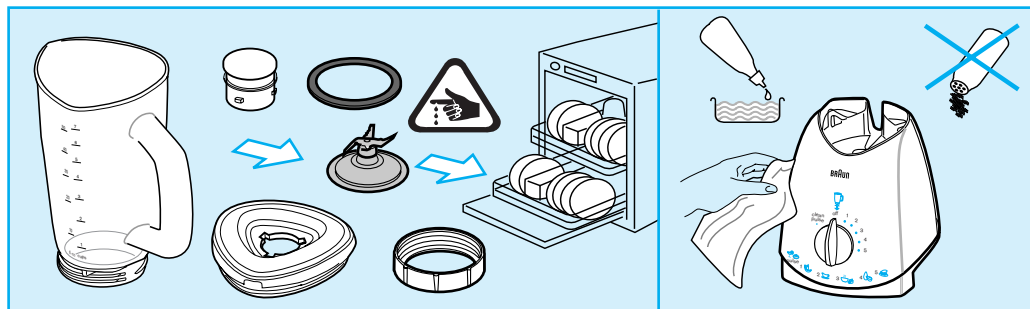
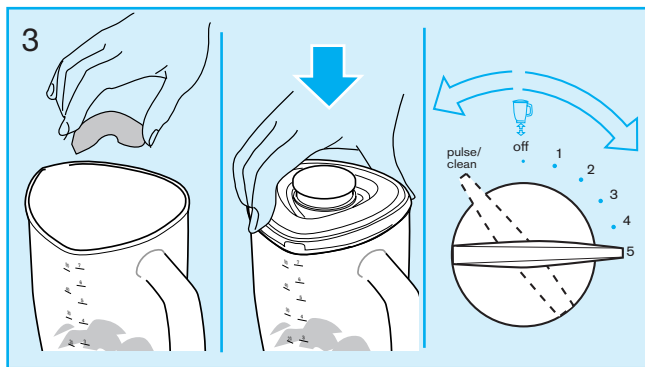
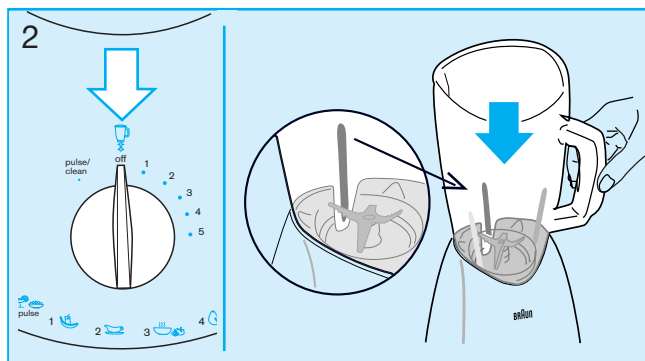
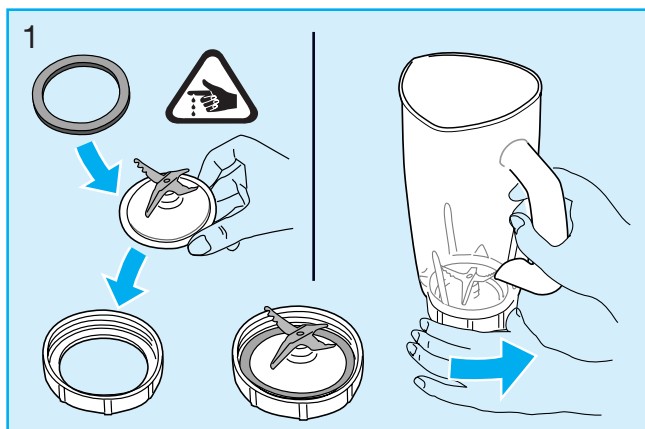
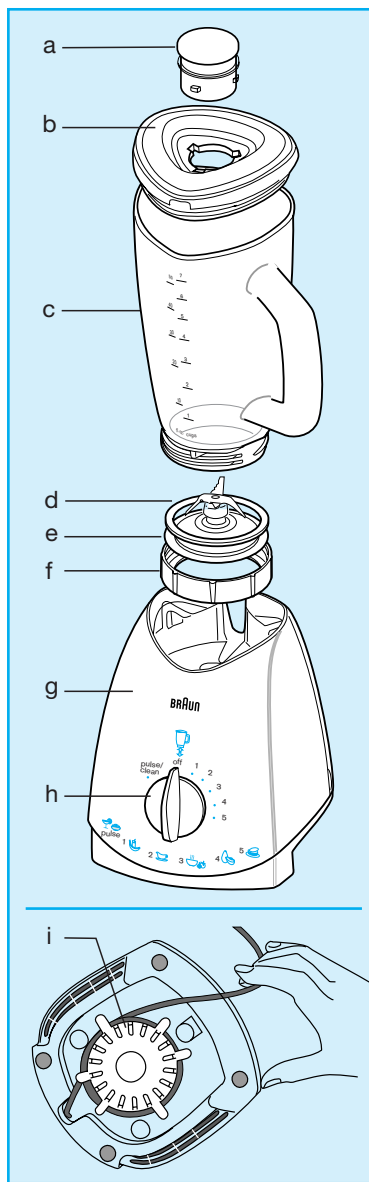
If you have any questions, please call:

US residents	1-800-BRAUN-11 1-800-272-8611
Canadian residents	(905) 712-5400

Merci d'avoir fait l'achat d'un produit Braun.
Nous espérons que vous serez pleinement
satisfaite de votre nouveau Braun PowerMax.
Si vous avez des questions, veuillez appeler
Braun Canada : (905) 712-5400

Gracias por haber comprado un producto Braun.
Esperamos que Ud. quede completamente
satisfecha con su nueva Braun PowerMax.
Si Ud. tiene alguna duda, por favor llame al:
Cd. de México 387-1941
Interior del país 01(800) 508-5800

**For household use
Pour usage ménager
Para uso doméstico**



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the power base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to an authorized service center for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of the jar while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but only when the blender is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To avoid injury, never place the blade unit on the power base without the jar properly in place.
13. Always operate blender with lid in place.
14. When blending hot liquids, keep the vent holes around the measuring cap open to allow steam to escape.
15. Allow hot liquids to cool down to a lukewarm temperature (about 40 °C/104 °F) before pouring into the jug.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy the new Braun appliance.

Important

- Read all use instructions thoroughly before using this product.
- This appliance is designed for normal household use only.
- Keep this appliance out of the reach of children.
- Your voltage must correspond to the voltage printed on the type plate located on the bottom of the power base. Connect to AC (~) only. When connecting to an outlet, the motor must always be turned off (switch (h) at «off»).
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- Blades are very sharp, handle carefully.
- This appliance will not work without the jug in place on the power base.
- Before switching on, make sure the jug is properly assembled and in place on the power base with the lid on.
- Do not use without any load in the jug (e.g. solid or liquid ingredients).
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs on electric appliances must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause accidents or injury to the user.

Specifications

Voltage/frequency: 120 V, 60 Hz

Wattage: 525 W

Jug capacity: 1.75 litres / 58 ounces / 7 cups

Description

- | | |
|-----------------|-----------------|
| a Measuring cap | f Retainer ring |
| b Easy-grip lid | g Power base |
| c Jug | h Switch |
| d Rubber gasket | i Cord storage |
| e Blade | |

Prior to use

- Clean all parts before using the jug blender for the first time (see paragraph «Cleaning»).
- Uncoil amount of cord needed from cord storage at the bottom of the power base and connect to an outlet.

1 Jug assembly

- Carefully place the blade into the retainer ring.
- Position the rubber gasket onto the rim of the blade.
- Screw the jug securely into the retainer ring.

2 Attaching the jug

- Make sure that the switch is in the «off» position.
- Place the jug on the power base and push it down until it is securely locked into place.

3 How to use

- Put the food to be processed into the jug.
- Place the lid firmly on the jug. Insert the measuring cap into the lid opening and turn it clockwise to lock.
- Turn the power base on:

Speed Applications

1-3	light applications with liquid ingredients
3-5	for thicker consistency – mixing both liquids and solid ingredients
pulse	instant power bursts (The switch does not catch at this setting. Hold the switch in pulse position or turn it to pulse position repeatedly.)

- After use, always turn the switch to the «off» position and unplug the power base.
- To remove the jug, lift it straight up; there is no need to twist it.

Applications		Speed	Maximum quantity	Time
Blending	all liquids, drinks, warm soups	1-3	1.75 litres / 58 oz / 7 cups 1.50 litres / 50 oz / 6 cups	40-60 seconds
Puréeing	vegetables, fruit, sauces, baby food	5	1.3 kg / 46 oz / 5 cups	1.5-2 minutes
Mixing	pancake batter	5	1.3 kg / 46 oz / 5 cups	1 minute
	yogurt based drinks and desserts	4-5	650 g / 24 oz / 3 cups	1.5-2 minutes
Emulsifying	mayonnaise	5	2 eggs 300-400 g / 11-14 oz / 1 ¹ / ₃ -1 ³ / ₄ cups oil	1-2 minutes
Crushing	ice <i>(With motor switched- off, place the ice cubes in the jar, replace lid and switch on the motor.)</i>	pulse / 5	180 g / 6 oz / ³ / ₄ cup (7 cubes)	

Practical hints

- For best puréeing results when puréeing with solid ingredients, feed small portions into the jug gradually rather than adding a large quantity at one time.
- When mixing solid ingredients, cut up into small pieces (2-3 cm / ³/₄ - 1 ¹/₄ in).
- Always start by mixing solid ingredients with a small amount of liquid. Then gradually add more liquid through the opening in the lid.
- Always operate the unit with your hand positioned on the top.
- Be careful with hot liquids.
- When preparing mayonnaise, oil may be added through the drip holes in the lid without removing the measuring cap.
- We recommend that you use the pulse mode when mixing solid or highly viscous ingredients to avoid the blade becoming stagnant.

Cleaning

Power base

Do not immerse the power base in water.
Wipe clean with a damp cloth only.

Easy cleaning/rinsing of assembled jug

After emptying the jug, fill it with water. Place it on the power base and turn the switch to the «pulse/clean» setting several times.
Empty the jug and rinse clean.

Thoroughly cleaning the disassembled jug

Make sure the jug is empty before you unscrew the fastener ring. Exercise caution when handling the blade. All detachable parts are dishwasher-safe.

Subject to change without notice.

For USA only

How to obtain service in the USA

Should your Braun product require service, please call 1-800-BRAUN 11 (272-8611) to be referred to the Authorized Braun Service Center closest to you.

To obtain service:

- A. Carry the product in to the Authorized Braun Service Center of your choice or,
- B. Ship the product to the Authorized Braun Service Center of your choice.
Pack the product well. Ship the product prepaid and insured (recommended). Include a copy of your proof of purchase to verify warranty coverage, if applicable.

To obtain original Braun replacement parts and accessories:

Contact a Braun Authorized Service Center.

Please call 1-800-BRAUN 11 (272-8611) to be referred to the Authorized Braun Service Center closest to you.

To speak to a Braun Consumer Service Representative:

Please call 1-800-BRAUN 11 (272-8611).

service agencies, failure to provide reasonable and necessary maintenance, including recharging, or units that have been modified or used for commercial purposes.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM DATE OF ORIGINAL PURCHASE. IN NO EVENT WILL BRAUN BE RESPONSIBLE FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other legal rights which vary from state to state.

Limited Warranty

Braun warrants this Braun Appliance to be free of defects in material and workmanship for a period of one year from the date of original purchase at retail.

If the appliance exhibits such a defect, Braun will, at its option, repair or replace it without cost for parts and labor. The product must be carried in or shipped, prepaid and insured (recommended), to an Authorized Braun Service Center. Proof of date of original purchase is required.

The cost to ship the product to an Authorized Service Center is the responsibility of the consumer, the cost to return the product to the consumer is the responsibility of Braun.

This warranty does not cover finishes, normal wear, nor does it cover damage resulting from accident, misuse, dirt, water, tampering, unreasonable use, service performed or attempted by unauthorized

For Canada only

How to obtain service in Canada

Should your Braun product require service, please call 1-800-387-6657 to be referred to the Authorized Braun Service Center closest to you.

To obtain service:

- A. Carry the product in to the Authorized Braun Service Center of your choice or,
- B. Ship the product to the Authorized Braun Service Center of your choice.
Pack the product well. Ship the product prepaid and insured (recommended).
Include a copy of your proof of purchase to verify warranty coverage, if applicable.

To obtain original Braun replacement parts & accessories:

Contact a Braun Authorized Service Center.

Please call 1-800-387-6657 to be referred to the Authorized Braun Service Center closest to you.

To speak to a Braun Service Representative:

Please call 1-800-387-6657.

Limited 1-Year Warranty

In the event a Braun Appliance fails to function within the specified warranty period because of defects in material or workmanship, and the consumer returns the unit to an authorized service centre, Braun Canada will, at its option either repair or replace the unit without additional charge to the consumer. This warranty does not cover any product which has been damaged by dropping, tampering, servicing performed or attempted by unauthorized service agencies, misuse or abuse. This warranty excludes units which have been modified or used for commercial purposes.

To the extent allowed by law, Braun Canada shall not be responsible for loss of the product, loss of time, inconvenience, commercial loss, special or consequential damages.

The provisions of this warranty are in addition to and not a modification of or subtraction from the statutory warranties and other rights and remedies contained in applicable provincial legislation.

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours important de prendre des mesures de sécurité de base, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les directives.
2. Pour éviter les risques de décharge électrique, ne pas plonger la base-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y fixer ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il présente une défaillance, ni si on l'a échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à un centre de service après-vente agréé aux fins de vérification, de réparation électrique ou mécanique, ou de mise au point.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de récipients à conserves non recommandés ni vendus par le fabricant, peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Tenir les mains et les ustensiles loin du récipient lors du mélange pour éviter de se blesser gravement et(ou) d'endommager le mélangeur. Il est possible d'utiliser une spatule en caoutchouc, mais seulement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
11. Le couteau est tranchant. Manipuler avec précaution.
12. Pour éviter de se blesser, ne jamais placer le couteau sur la base-moteur avant de fixer d'abord solidement le récipient.
13. Toujours s'assurer que le couvercle est en place avant de faire fonctionner le mélangeur.
14. Lors du mélange de liquides chauds, les événements situés autour du doseur doivent demeurer ouverts pour libérer la vapeur.
15. Laisser refroidir le liquide chaud pour qu'il devienne tiède (environ 40 °C/104 °F) avant de le verser dans le récipient.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Nos produits sont conçus et fabriqués selon les normes les plus rigoureuses de qualité, de conception et de fonctionnalité. Nous espérons que vous profiterez au maximum des nombreux avantages de votre nouvel appareil Braun.

Important

- Lire attentivement toutes les directives avant d'utiliser ce produit.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal seulement.
- Tenir cet appareil hors de la portée des enfants.
- La tension doit correspondre à celle qui est imprimée sur la plaque signalétique située au-dessous de la base-moteur. Brancher sur une prise de courant alternatif seulement. Lors du branchement, le moteur doit toujours être hors tension (interrupteur [h] à « off » [arrêt]).
- Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharge électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inverser la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de forcer ce dispositif de sécurité.
- Le couteau est très tranchant. Manipuler avec précaution.
- Cet appareil ne fonctionne que si le récipient est fixé sur la base-moteur.
- Avant de mettre l'appareil sous tension, s'assurer que le récipient est bien monté et fixé sur la base-moteur avec le couvercle.
- Ne pas utiliser si le récipient est vide (il doit contenir, par exemple, des ingrédients solides ou liquides).
- Les appareils électriques Braun satisfont aux normes de sécurité applicables. Toute réparation de ces appareils électriques doit être effectuée seulement par des techniciens agréés. Une remise en état incorrecte effectuée par un personnel non qualifié risque d'entraîner des accidents ou de blesser l'utilisateur.

Caractéristiques techniques

Tension : 120 V, 60 Hz
Consommation en watts : 525 W
Capacité du récipient : 1,75 litres / 58 onces / 7 tasses

Description

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| a Doseur | e Couteau |
| b Couvercle à prise facile | f Anneau de retenue |
| c Récipient | g Base-moteur |
| d Joint d'étanchéité en caoutchouc | h Interrupteur |
| | i Range-cordon |

Avant l'utilisation

- Nettoyer toutes les pièces avant d'utiliser ce mélangeur pour la première fois (voir le paragraphe intitulé « Nettoyage »).
- Dérouler le cordon logé dans la partie inférieure de la base-moteur jusqu'à l'obtention de la longueur souhaitée et brancher sur une prise.

1 Montage du récipient

- Placer le couteau avec précaution dans l'anneau de retenue.
- Positionner le joint d'étanchéité en caoutchouc sur le rebord du couteau.
- Visser solidement le récipient à l'anneau de retenue.

2 Fixation du récipient

- S'assurer de régler l'interrupteur à « off » (arrêt).
- Placer le récipient sur la base-moteur et enfoncer jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

3 Mode d'emploi

- Mettre les aliments à mélanger dans le récipient.
- Fixer fermement le couvercle sur le récipient. Insérer le doseur dans l'orifice du couvercle et le tourner vers la droite pour verrouiller.
- Mettre la base-moteur sous tension :

Vitesse	Application
1-3	Consistance légère et ingrédients liquides
3-5	Consistance plus épaisse – pour malaxer des ingrédients liquides et solides
« pulse » = réglage intermittent	Impulsions instantanées (L'interrupteur ne peut être immobilisé à ce réglage. Maintenir l'interrupteur à cette position ou le régler sur cette position à plusieurs reprises.)

- Après l'utilisation, toujours régler l'interrupteur à la position « off » (arrêt) et débrancher la base-moteur.
- Pour retirer le récipient, il suffit de le soulever verticalement. Nul besoin de le faire pivoter.

Application		Vitesse	Quantité maximale	Temps
Mélanger	tous liquides, boissons, soupes chaudes	1-3	1,75 litres / 58 oz / 7 tasses 1,50 litre / 50 oz / 6 tasses	40-60 secondes
Réduire en purée	légumes, fruits, sauces, aliments pour bébés	5	1,3 kg / 46 oz / 5 tasses	1,5-2 minutes
Malaxer	pâte à crêpes	5	1,3 kg / 46 oz / 5 tasses	1 minute
	boissons et desserts à base de yogourt	4-5	650 g / 24 oz / 3 tasses	1,5-2 minutes
Émulsifier	mayonnaise	5	2 oeufs 300-400 g / 11-14 oz / 1 ¹ / ₃ -1 ³ / ₄ tasse d'huile	1-2 minutes
Broyer	glaçons <i>(S'assurer que le moteur est hors tension, puis placer les glaçons dans le récipient, remettre le couvercle et mettre le moteur sous tension.)</i>	réglage intermittent / 5	180 g / 6 oz / ³ / ₄ de tasse (7 glaçons)	

Conseils pratiques

- Pour obtenir des résultats optimaux lorsqu'on réduit en purée des aliments solides, mettre progressivement des petites portions dans le récipient au lieu d'une grande quantité à la fois.
- Lors du malaxage d'ingrédients solides, couper les aliments en petits morceaux (2-3 cm / ³/₄ - 1 ¹/₄ po).
- Toujours commencer par mélanger des ingrédients solides avec une petite quantité de liquide. Puis, verser progressivement le liquide par l'ouverture du couvercle.
- Toujours faire fonctionner l'appareil en plaçant une main sur le couvercle.
- Faire preuve de prudence en présence de liquides chauds.
- Lors de la préparation de la mayonnaise, il est possible d'ajouter de l'huile dans les orifices du couvercle sans devoir retirer le doseur.
- Nous recommandons d'utiliser le mode marche intermittente lors du malaxage d'ingrédients solides ou très visqueux pour éviter que le couteau ne s'immobilise.

Nettoyage

Base-moteur

Ne pas plonger la base-moteur dans l'eau. Nettoyer en essuyant à l'aide d'un chiffon humide seulement.

Nettoyage / rinçage facile du récipient monté

Remplir le récipient d'eau après l'avoir vidé. Le disposer sur la base-moteur et régler l'interrupteur à la position « pulse/clean » (nettoyage intermittent) plusieurs fois. Vider le récipient et le rincer jusqu'à ce qu'il soit propre.

Nettoyage en profondeur du récipient démonté

S'assurer que le récipient est vide avant de le dévisser de l'anneau de retenue. Manipuler le couteau avec précaution. Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle.

Sous réserve de modifications sans préavis.

Seulement pour le Canada

Service après-vente au Canada

Pour obtenir des services après-vente pour un produit Braun, veuillez composer le 1 800 387-6657 afin d'être dirigé vers le centre de service après-vente agréé Braun le plus proche.

Les clauses de cette garantie constituent une addition et non une modification ou soustraction aux garanties statutaires et autres droits et recours contenus dans la provinciale applicable.

Pour obtenir des services après-vente :

- A. Veuillez remettre le produit au centre de service après-vente agréé Braun de votre choix. Ou :
- B. Veuillez expédier le produit au centre de service après-vente agréé Braun de votre choix. Assurez-vous de bien emballer le produit. Expédiez le produit, port payé et assuré (recommandé). N'oubliez pas d'inclure une copie de votre preuve d'achat afin de confirmer la couverture de la garantie, le cas échéant.

Pour obtenir des pièces et accessoires de rechange Braun d'origine,

communiquez avec un centre de service après-vente agréé Braun.

Veuillez composer le 1 800 387-6657 afin d'être dirigé vers le centre de service après-vente agréé Braun le plus proche.

Pour communiquer avec un représentant du Service après-vente Braun,

veuillez composer le 1 800 387-6657.

Garantie limitée

En l'occurrence d'un défaut à un appareil Braun au cours de la période de garantie mentionnée, soit par suite d'un vice de matières ou de fabrication, et du renvoi de l'appareil par le consommateur à un centre de service après-vente, Braun Canada se réserve le choix de réparer ou remplacer l'appareil sans aucuns frais supplémentaires pour le consommateur. Cette garantie devient invalide si le produit est endommagé par une chute, une modification, un abus, une utilisation incorrecte ou s'il a été soumis à un entretien ou à des tentatives d'entretien par des centres de service après-vente non agréés. Cette garantie exclut les appareils modifiés ou utilisés à des fins commerciales.

Dans la mesure permise par la loi, Braun Canada n'est pas responsable pour une perte d'utilisation, une perte de temps, un inconvénient, une perte commerciale, un dommage spécial ou indirect, causés par l'appareil.

ADVERTENCIAS

Siempre que utilice este aparato siga las instrucciones de seguridad que a continuación se indican:

1. Lea este instructivo.
2. Para protegerse de un choque eléctrico no sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Ponga especial atención cuando el aparato sea utilizado por un niño o cerca de él.
4. Desconéctelo cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiarlo.
5. Evite tocar las partes en movimiento.
6. No utilice este aparato si:
 - El cable o la clavija están dañados.
 - Nota que falla.
 - Se ha caído.
 - Si se ha dañado en cualquier manera.Si esto sucede, llévelo cuanto antes al Centro de Servicio Braun más cercano a su domicilio para su revisión o su reparación.
7. La utilización de accesorios, incluidas jarras, no recomendados puede causar daños al aparato, choques eléctricos o lesiones a su persona.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del filo de la mesa o que toque superficies calientes.
10. Mantenga las manos y los utensilios de cocina alejados de la jarra mientras licúa para prevenir severas lesiones personales y/o daños a la licuadora. Puede utilizarse una espátula de goma pero únicamente cuando la licuadora no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manéjense cuidadosamente.
12. Para evitar accidentes, nunca ponga las cuchillas en la base sin haberlas colocado primeramente en la jarra.
13. Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
14. Cuando licúe líquidos calientes, mantenga abiertos los orificios de ventilación localizados alrededor de la tapita medidora para permitir la salida del vapor.
15. Permite que se enfríe el líquido caliente a una temperatura tibia (approx. 40 °C) antes de vaciarlo a la jarra.

CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño.
Esperamos que de verdad disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Importante

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico.
- Conserve el aparato fuera del alcance de los niños.
- El voltaje de su hogar debe ser igual al indicado en la parte inferior de la base. Solamente debe conectarse a corriente alterna (~). Cuando lo conecte el aparato debe estar siempre apagado (interruptor (h) en «off»).
- Este aparato tiene una clavija polarizada (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entrará en un contacto polarizado de una sola manera. Si la clavija no entra correctamente en el contacto, voltéela y si aún no entra entonces llame usted a un electricista calificado. No trate usted de alterar esta medida de seguridad.
- Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.
- La licuadora no funcionará si la jarra no está colocada correctamente.
- Antes de encender la licuadora, asegúrese de que la jarra esté correctamente ensamblada y colocada en la base con la tapa puesta.
- No se utilice con la jarra vacía.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas referentes a seguridad. Las reparaciones de éstos deben ser realizadas solamente por personal de un servicio autorizado. La manipulación defectuosa realizada por personal no calificado puede causar accidentes o daños al usuario.

Especificaciones eléctricas

Tensión de alimentación: 120 V
Frecuencia nominal: 60 Hz
Potencia nominal: 525 W
Capacidad de la jarra: 1.75 litros

Descripción

- | | |
|------------------------|----------------------|
| a Tapa medidora | f Anillo sujetador |
| b Tapa de fácil agarre | g Base de poder |
| c Jarra | h Botón de encendido |
| d Sello de goma | i Guardacable |
| e Cuchillas | |

Antes de utilizar

- Limpie todas las partes de la licuadora antes de utilizarla por primera vez (consulte el apartado de limpieza).
- Desenrolle el cable necesario de la parte inferior de la base e insértelo en un contacto.

1 Armado de la jarra

- Cuidadosamente coloque las cuchillas en el anillo sujetador.
- Coloque el sello de goma sobre el borde de las cuchillas.
- Atornille la jarra en el anillo sujetador.

2 Colocando la jarra

- Asegúrese de que el botón de encendido esté en posición de apagado.
- Coloque la jarra sobre la base y presione hacia abajo hasta que esté asegurada en la base.

3 Forma de uso

- Ponga el alimento que será procesado dentro de la jarra.
- Coloque la tapa firmemente. Inserte la tapita en la abertura y gire en dirección de las manecillas del reloj para cerrar.
- Encienda la licuadora:

Velocidades Preparaciones

1-3	Preparaciones ligeras con ingredientes líquidos
3-5	Para consistencias más espesas – utilizando líquidos junto con ingredientes sólidos o utilizando principalmente ingredientes sólidos
pulse	Explosión instantánea de poder (El botón de encendido no se fija en esta velocidad. Mantenga el botón en la indicación de pulso o haga uso de él repetidamente.)

- Después de utilizar la licuadora, siempre gire el botón de encendido a la posición de apagado y desconecte la licuadora.
- Para quitar la jarra, levántela, no hay necesidad de girarla.

Funciones	Aplicaciones	Velocidad	Cantidad máxima	Tiempo
Licuar	Todo tipo de líquidos, sopas calientes	1-3	1.75 litros 1.50 litros	40-60 segundos
Haciendo puré	Vegetales y frutas	5	1.3 kilos	1.5-2 minutos
Mezclar	Masa de hot cakes	5	1.3 kilos	1 minuto
	Preparaciones con queso o postres con yoghurt	4-5	650 gramos	1.5-2 minutos
Emulsificar	Mayonesa	5	2 huevos 300-400 gramos de aceite	1-2 minutos
Moler	Hielo <i>(Con el motor apagado, coloque los hielos en la jarra, y después de colocar la tapa encienda el motor.)</i>	pulse / 5	180 gramos (7 cubos)	

Consejos prácticos

- Para obtener mejores resultados haciendo puré con ingredientes sólidos, vaya añadiendo pequeñas porciones en la jarra en lugar de colocar de una sola vez cantidad muy grande.
- Cuando mezcle ingredientes sólidos, córtelos en pequeñas piezas (2-3 cm).
- Empezar por mezclar ingredientes sólidos con poco líquido. Después agregue el líquido adicional a través de la abertura en la tapa.
- Siempre utilice la unidad con su mano colocada en la parte superior.
- Tenga cuidado con líquidos calientes.
- Cuando prepare mayonesa, usted puede añadir el aceite a través de las aberturas en la tapa sin necesidad de quitar la tapita medidora.
- Le recomendamos que utilice la función de pulso cuando mezcle ingredientes sólidos, ya que algunas veces las cuchillas permanecerán sin movimiento por unos momentos.

Limpieza

Base de poder

No sumerja la base en agua. Realice la limpieza solamente con un trapo húmedo.

Fácil limpieza / enjuague de la jarra ensamblada

Después de vaciar la jarra, llénela con agua. Colóquela en la base y utilice la función de «pulse/clean» en varias ocasiones. Vacíe la jarra y enjuague.

Limpieza de la jarra desensamblada

Asegúrese de que la jarra esté vacía antes de destornillar el anillo sujetador. Maneje cuidadosamente las cuchillas. Todas las piezas pueden ser lavadas en lava vajillas.

Sujeto a cambio sin previo aviso.

Hecho en México por Braun de México y Cía. de C.V.
Calle Cuatro No. 4, Fracc. Ind. Alce Blanco,
Naucalpan de Juárez, Edo. de México
C.P. 53370, Tel.: 3-87-19-00

Solo Para Mexico

Garantia

La Compañía Braun consciente de lo que significa para el usuario un servicio post-venta, brinda a este aparato una garantía por un año, a partir de la fecha de entrega. Dentro del plazo de garantía subsanaremos cualquier defecto de fabricación o mano de obra, bien sea reparando, cambiando algunas piezas o sustituyendo el aparato según sea el desperfecto de éste. Las piezas o aparatos que hayan sido sustituidos serán de nuestra propiedad.

La garantía perderá validez en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo al instructivo anexo.
- b) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas.

Para hacer efectiva esta garantía, presentar la misma junto con el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano. Braun cubrirá el importe de la reparación y el flete, siempre y cuando el producto esté dentro de la garantía. De lo contrario dichos gastos correrán por cuenta del usuario previa autorización. El tiempo de reparación en ningún caso excederá de 30 días a partir de la fecha de recepción del producto.

En caso de extravío de la presente garantía, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que se expida otra póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura correspondiente. La garantía tendrá validez a partir de la fecha de entrega confirmada por la tienda vendedora mediante su firma y sello sobre el recuadro inferior.

Braun de México y Cía. de C.V. Calle Cuatro No. 4, Fracc. Ind. Alce Blanco, Naucalpan de Juárez, Edo. de México C.P. 53370, Tel.: 3-87-19-00 Servicio al consumidor. Tel.: 01-800-50-858-00 / 3-87-19-41 Servicio al cliente. Tel.: 01-800-50-859-00 / 3-87-19-20	
Aparato	Modelo
Nombre y/o razón social del distribuidor	
Dirección y teléfono	
Fecha de entrega	
Sello o firma	